

ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ САМАРСКОЙ ОБЛАСТИ
«САМАРСКИЙ ТОРГОВО-ЭКОНОМИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»



ПРОГРАММА

УП.03 УЧЕБНАЯ ПРАКТИКА

ПМ.03 Производство кондитерских изделий

специальность 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских
и макаронных изделий

Самара, 2020

Программа учебной практики разработана на основе: ФГОС СПО по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий

Разработчики:

Токарева И.А., преподаватель ГБПОУ «СТЭК»

РАССМОТРЕНА И ОДОБРЕНА

на заседании ПЦК Пищевых производств и обслуживания

Протокол № 9 от «14» 04 2020 г.

Председатель ПЦК  /Большакова Ю.С./

Содержание

1.	Паспорт программы учебной практики	стр. 4
2.	Учебная практика по профессиональному модулю	стр. 5
3.	Материально-техническое обеспечение учебной практики	стр. 8

I. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

1. Область применения программы:

Программа учебной практики является частью основной профессиональной образовательной программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий в части освоения квалификаций: Техник-технолог и основных видов профессиональной деятельности (ВПД): Производство кондитерских изделий.

2. Цели и задачи учебной практики.

Формирование у обучающихся практических умений в рамках профессионального модуля ПМ.03 Производство кондитерских изделий.

3. Требования к результатам учебной практики:

В результате прохождения учебной практики по ВПД Производство кондитерских изделий обучающийся должен освоить:

ВПД	Профессиональные компетенции
Производство кондитерских изделий	ПК 3.1. Контролировать соблюдение требований к сырью при производстве кондитерских изделий
	ПК 3.2. Организовывать и осуществлять технологический процесс производства сахаристых кондитерских изделий
	ПК 3.3. Организовывать и осуществлять технологический процесс производства мучных кондитерских изделий
	ПК 3.4. Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования при производстве кондитерских изделий

4. Формы контроля:

Учебная практика – дифференцированный зачет.

5. Количество часов на освоение программы учебной практики:

Всего 108 часа:

в рамках освоения ПМ.03 Производство кондитерских изделий.

II. УЧЕБНАЯ ПРАКТИКА ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ

ПМ.03 Производство кондитерских изделий

1. Результаты освоения программы учебной практики

Результатом освоения программы учебной практики являются сформированные профессиональные компетенции

Код	Наименование профессиональной компетенции
ПК 3.1.	Контролировать соблюдение требований к сырью при производстве кондитерских изделий.
ПК 3.2.	Организовывать и осуществлять технологический процесс производства сахаристых кондитерских изделий.
ПК 3.3.	Организовывать и осуществлять технологический процесс производства мучных кондитерских изделий.
ПК 3.4.	Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования при производстве кондитерских изделий.

2. Содержание учебной практики

Учебная практика						
код ПК	Наименование ПК	Виды работ, обеспечивающих формирование ПК	Объем часов	Формат практики (рассредоточено/концентрированно) с указанием базы практики	Уровень освоения	Показатели освоения ПК
1	2	3	4	5	6	7
ПК 3.1	Контролировать соблюдение требований к сырью при производстве кондитерских изделий	Проводить анализ качества сырья. Определять органолептические и физико-химические показатели качества сырья. По результатам контроля давать рекомендации для оптимизации технологического процесса. Оформлять технологическую документацию при производстве кондитерских изделий.	18	Концентрированно; ОУ	2	Проводит анализ качества сырья. Определяет органолептические и физико-химические показатели качества сырья. Выбирает технологический процесс по результатам контроля качества сырья. Оформляет производственную и технологическую документацию.
ПК 3.2	Организовывать и осуществлять технологический процесс производства сахаристых кондитерских изделий	Рассчитывать производственные рецептуры для приготовления различных сахаристых кондитерских изделий и полуфабрикатов карамельного (сиропа, карамельной массы, начинок) и шоколадного производства. Рассчитывать расход сырья и выход полуфабрикатов и готовых изделий. Выбирать способ формования в зависимости от вида конфетной массы. Ведение технологического процесса производства сахаристых кондитерских изделий Проводить анализ качества готовой продукции.	36	Концентрированно; ОУ	2	Рассчитывает производственные рецептуры для приготовления различных сахаристых кондитерских изделий и полуфабрикатов карамельного (сиропа, карамельной массы, начинок) и шоколадного производства. Рассчитывает расход сырья и выход полуфабрикатов и готовых изделий. Выбирает способы формования в зависимости от вида конфетной массы. Осуществляет технологический процесс сахаристых кондитерских изделий. Проводит анализ качества готовой продукции.
ПК 3.3	Организовывать и осуществлять технологический процесс производства мучных кондитерских	Рассчитывать производственные рецептуры по производству мучных кондитерских изделий. Рассчитывать расход сырья и выход полуфабрикатов и готовых изделий.	36	Концентрированно; ОУ	2	Рассчитывает производственные рецептуры по производству мучных кондитерских изделий. Рассчитывает расход сырья и выход полуфабрикатов и готовых изделий. Рассчитывает производительность печей.

	изделий	Рассчитывать производительность печей. Ведение технологического процесса производства мучных кондитерских изделий. Проводить анализ качества готовой продукции.				Осуществляет технологический процесс мучных кондитерских изделий. Проводит анализ качества готовой продукции.
ПК 3.4	Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования при производстве кондитерских изделий	Эксплуатировать основные виды оборудования при производстве сахаристых и мучных кондитерских изделий. Проектировать и подбирать оборудование для автоматизированных и комплексно-механизированных линий для производства сахаристых кондитерских изделий. Проектировать и подбирать оборудование для автоматизированных и комплексно-механизированных линий для производства мучных кондитерских изделий.	17	Концентрированно; ОУ	2	Эксплуатирует основные виды оборудования при производстве сахаристых и мучных кондитерских изделий, соблюдая правила техники безопасности. Проектирует и подбирает оборудование для автоматизированных и комплексно-механизированных линий для производства сахаристых кондитерских изделий. Проектирует и подбирает оборудование для автоматизированных и комплексно-механизированных линий для производства мучных кондитерских изделий.
		Дифференцированный зачет	1			
		Итого:	108			

III. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Реализация программы учебной практики профессионального модуля ПМ.03 Производство кондитерских изделий предполагает наличие специального оборудования. Учебно-производственная мастерская «Технохимический контроль».

Оснащение:

Оборудование:

- блендер марки Hamilton, BL-1500,
- холодильник бытовой BEACH,
- шкаф хлебопекарный лабораторный марки ШХЛ-0.65 СПУ,
- шкаф растойный лабораторный ШРЛ-0.65 СПУ,
- печь XF-195,
- плита электрическая NOVIS NPL-0.21,
- электроплитка HS-201, TESLER PE-10,
- весы лабораторные VW-1,
- аквадистиллятор электрический ДЭ-4,
- весы электронные настольные SW,
- весы электронные лабораторные MW,
- рефрактометр портативный КАРАТ –МТ,
- миксер VT-1406W,
- стол разделочно-производственный СРП-08/1.5,
- измеритель деформации клейковины ИДК-3М,
- устройство для определения влажности пищевого сырья и продуктов ЭЛЕКС-7,
- рефрактометр универсальный УРЛ,
- устройство для просушивания химической посуды ПЭ-2000,
- мельница зерновая лабораторная ЛЗМ,
- шкаф сушильный электрический СЭШ-3М;
- измеритель деформации клейковины ИДК-3М,
- ареометр-сахарометр;
- микрометр.

Инструменты и приспособления:

- венчик профессиональный,
- доска разделочная;
- кисточки кондитерские,
- ковши,
- скалки,
- формы для выпечки,
- лопатки,
- подносы,

- ножи,
- кастрюли,
- мешки и насадки кондитерские, и др.;
- сита лабораторные,
- ступка с пестиком,
- штатив лабораторный,
- лабораторная посуда в наборах и др.

Средства обучения:

- мультимедиа-проектор;
- экран на штативе;
- МФУ;
- калькулятор;
- ГОСТы на сырье, методы испытаний и готовую продукцию;
- сборники рецептур на кондитерские изделия;
- сборник технологических инструкций кондитерских изделий.
- Санитарные правила (СП)